

尺寸：21cm×29cm (折起来的)
材质：100g铜板纸 (打钉)
彩色印刷
【文件说明，不印出！】



Édition août 2024

MODE D'EMPLOI Cuit vapeur et mijoteur électrique modèle KENKO-COOK



UTILISATION DOMESTIQUE et ANALOGUE (voir page 3)

Puissance 350 W, 220 V, 50 Hz

Dimensions extérieures : 37,5 x 28,5 x 24,4 cm / 6,65 kg

Capacité totale de la marmite en céramique : 2,5 L ; et pour les 3 petits pots en céramique : 0,5 L chacun

IMPORTANT : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard ou pour le propriétaire suivant en cas de transmission de l'appareil



CONSIGNES DE SECURITE

AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Pour votre sécurité, veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

2. Assurez-vous que la tension de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique corresponde à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220 V-240 volts avec connexion à la terre.

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit distinct.

En fin d'utilisation, déconnecter la prise du secteur d'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.

Cordon d'alimentation : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. S'il est trop court, il faut utiliser un cordon de rallonge, avec une prise de terre et une puissance électrique au moins égale à celle de l'appareil. Veillez à ne pas le laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement.

Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage.

N'utilisez jamais un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon.

Si le câble est endommagé ou l'appareil est défectueux, il doit être examiné, ajusté ou réparé mécaniquement ou électriquement par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Ne tentez pas de démonter l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.

Avant toute utilisation, vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de l'appareil.

Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

3. Déconnectez toujours l'appareil pour le déplacer, l'assembler, le désassembler, le nettoyer, effectuer la maintenance ou en cas d'anomalie. Ne jamais tirer sur le cordon. Pour l'éteindre ou le déplacer, il convient de débrancher délicatement la prise murale.
4. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé.
5. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut

entraîner un incendie, une électrocution, des blessures.

6. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu – cuire des aliments dans un récipient adapté - risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement, pendant son refroidissement et lorsqu'il est connecté au secteur d'alimentation électrique.
9. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans un autre liquide, débranchez-le immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau et ne plus l'utiliser... contactez le service après-vente.
10. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains et, ou les pieds humides.
11. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, débranchez-le immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux et ne pas tenter de le réparer. Il doit être réparé par une personne qualifiée.
12. **Positionnement de l'appareil dans la cuisine** : Laissez un espace libre d'au moins 30 centimètres autour et 50 cm sur le dessus de l'appareil. Assurez-vous que la surface de travail sur laquelle l'appareil est posé est propre, stable, sèche, horizontale, non inclinée, à l'abri des projections d'eau, qu'elle supporte la chaleur et le poids de l'appareil lorsqu'il est rempli.
Ne pas installer l'appareil à proximité de matières et objets inflammables tels que les rideaux, voilages, ni à proximité immédiate d'une source de chaleur.
13. Veillez à ce que le câble de raccordement, de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas les parties chaudes de l'appareil.

PRECAUTIONS D'UTILISATION :

MISE EN GARDE : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation

1. **Afin d'éviter des brûlures**, ne pas toucher le corps de l'appareil et ses accessoires (marmite et pots en céramique, paniers en bambou, couvercles) pendant le fonctionnement ou juste après. Les déplacer ou les toucher uniquement lorsqu'ils sont complètement refroidis.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

ATTENTION l'appareil présente une chaleur résiduelle après utilisation.



Ce symbole positionné sur l'appareil indique que les surfaces peuvent être chaudes lorsque l'appareil fonctionne

2. **Cet appareil produit de la vapeur très chaude, il doit être toujours manipulé avec précaution.**

ATTENTION au fort dégagement de vapeur et de chaleur lorsque vous ouvrez le couvercle ou retirez les paniers en cours ou en fin de cuisson : **danger de brûlures par ébouillantage.**

Les manipuler en fin de cuisson avec un torchon épais ou des gants isolants.

3. Placez toujours l'appareil à l'abri des objets pouvant craindre la chaleur : la vapeur pourrait les endommager.
4. Ne jamais faire chauffer l'appareil sans eau. Respectez les niveaux indicatifs inscrits dans le corps de l'appareil : ne pas ajouter plus d'eau que les niveaux indiqués afin d'éviter tout risque de débordements ou de projections d'eau

bouillante.

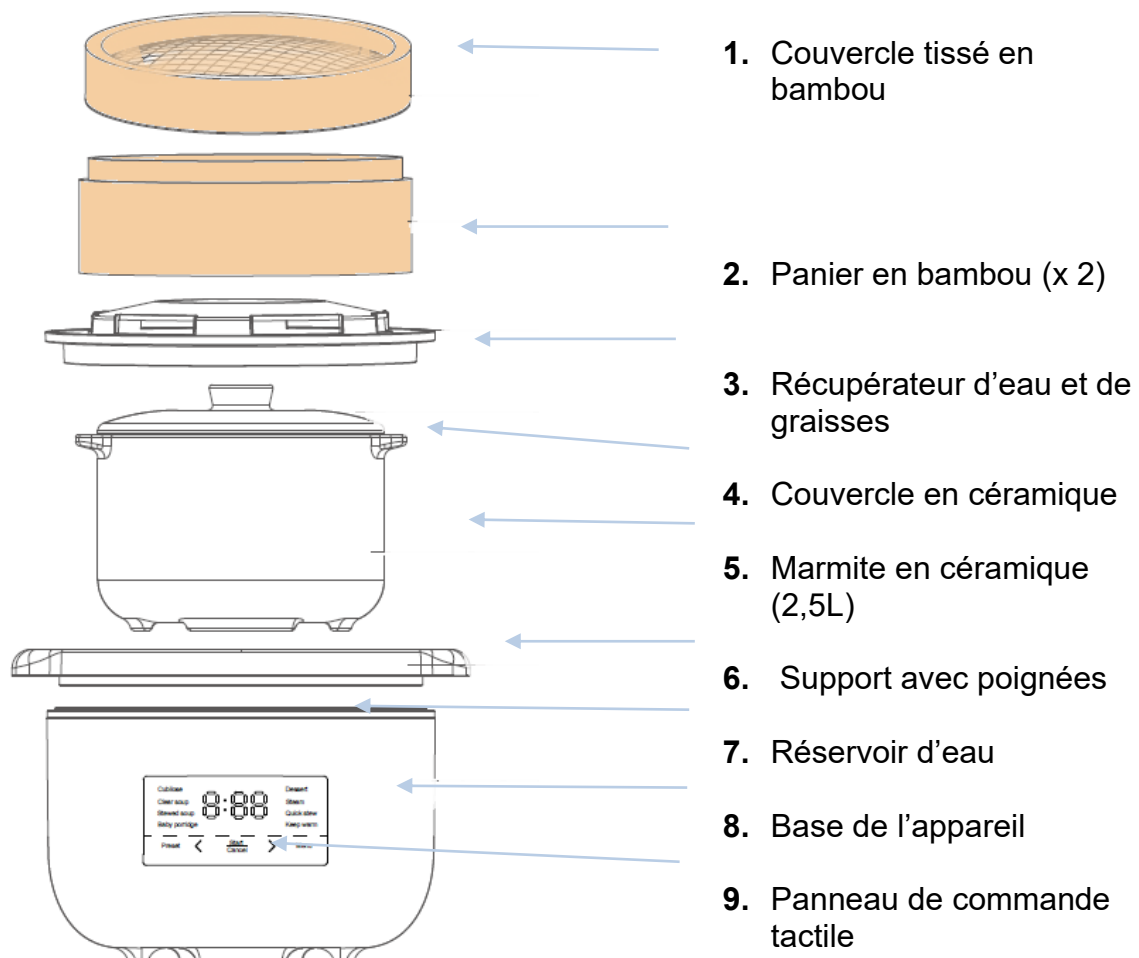
5. Ne pas ajouter un autre liquide que de l'eau potable et claire, au risque d'endommager la résistance.
6. Ne jamais transporter l'appareil tant qu'il est chaud ou en fonctionnement : après l'avoir débranché, laissez-le refroidir au minimum 45 minutes.
7. Ne jamais mettre la marmite, les pots en céramique ou les paniers bambou à chauffer sur un autre appareil.

LORS DE LA PREMIERE UTILISATION, L'APPAREIL PEUT DEGAGER DE LA FUMEE AINSI QU'UNE MAUVAISE ODEUR. CECI EST NORMAL ET DISPARAITRA APRES QUELQUES MINUTES.

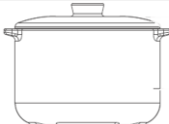
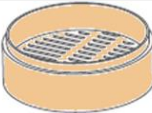


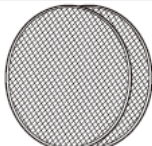
CET APPAREIL EST CONCU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE OU ANALOGUE TELLE QUE :

- Dans des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - Des gîtes et « *bed and breakfast* », dans des fermes
 - L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - Des environnements de type chambres d'hôtes
- ... sous réserve de conserver le présent mode d'emploi à disposition des utilisateurs

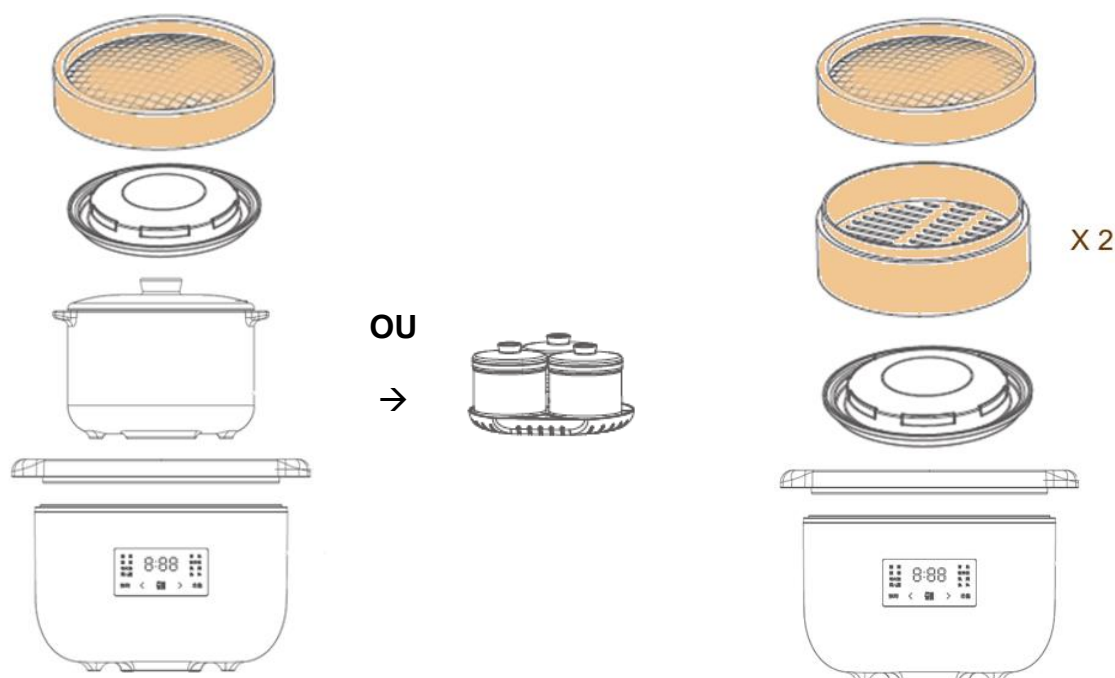
DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



Accessoires fournis et description :

Marmite en céramique	Paniers en bambou x 2	Pots en céramique x 3 + support	Bac à eau	Tapis vapeur en coton x 2
				
2,5 L (2L de capacité utile)	Ø 21 cm 75 mm de hauteur	0,5 L par pot (capacité totale)	Il permet de séparer les résidus de graisses des aliments de la vapeur d'eau. Ceci permet de ne pas endommager la résistance.	A déposer au fond des paniers afin de limiter l'adhésion des ingrédients.
Pour les mijotés, bain-marie, les céréales,		Pour les soupes, desserts, cassolettes...		

Assemblages :



CUISSON AU BAIN-MARIE

La température à l'intérieur de la marmite en céramique avoisine les 100°C au bout de 40 min de cuisson. Cette cuisson lente et douce permet de conserver les nutriments et les vitamines des aliments, ainsi que de développer les arômes.

CUISSON VAPEUR DOUCE

L'humidité permet de conserver la tendresse de la chair (viande, poissons) et les légumes conservent leurs couleurs et leur croquant.

A NOTER : Les deux assemblages sont indépendants. Vous ne pouvez pas utiliser la marmite en même temps que les paniers bambou car le dégagement de vapeur ne sera pas suffisant pour cuire les aliments.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL :

La mise en fonctionnement de l'appareil :

1. Débarrasser l'appareil de tous ses emballages intérieurs et extérieurs.
2. Positionner l'appareil tel que décrit précédemment.
3. Retirer les accessoires et ajouter de l'eau potable dans le corps de l'appareil en respectant les indications volumiques : **0,6 L pour une utilisation vapeur et 1 L pour une utilisation bain-marie.**

Ne jamais utiliser l'appareil sans eau, utiliser un minimum de 0,6L.

Ne jamais dépasser les indications volumiques : risque de projection d'eau bouillante.

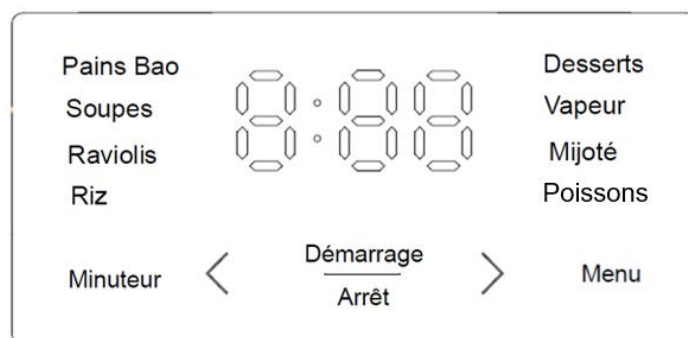
Ne jamais ajouter d'eau glacée et laisser l'appareil refroidir avant de le remplir à nouveau afin d'éviter tout choc thermique.

4. En fonction de l'utilisation souhaitée (cuisson vapeur ou bain-marie), ajouter les accessoires garnis d'aliments en suivant les montages évoqués en page 5 puis le couvercle tissé en bambou.

ATTENTION à ne pas surcharger les paniers bambous au risque de ne pas cuire les aliments ou d'obtenir une cuisson hétérogène.

5. Connecter la prise au secteur d'alimentation : un signal sonore retenti ; l'écran affiche les programmes puis « 0:00 ». Si aucune fonction n'est sélectionnée, l'appareil passe en mode veille au bout de 60 secondes. Un appui sur la touche « Menu » le rallume.

Choix du programme automatique :



6. Presser la touche « Menu » autant de fois que nécessaire jusqu'au programme désiré : le nom du programme choisi clignote et sa durée par défaut apparaît.

Programmes	Assemblage (voir page 5)	Durée par défaut (H) *
Soupes	Bain-marie	0 : 50
Mijoté	Bain-marie	1 : 20
Desserts	Bain-marie	0 : 50
Riz	Bain-marie	0 : 40
Vapeur	Vapeur douce	0 : 40
Pains bao	Vapeur douce	0 : 30
Raviolis	Vapeur douce	0 : 20
Poissons	Vapeur douce	0 : 30

***A NOTER :** La durée du programme comprend le temps de chauffe de l'eau dans le corps de l'appareil (montée à ébullition autour de 15 min en configuration vapeur, 30 min en configuration bain-marie avec la marmite en céramique).

Vous pouvez ajuster la durée du programme de 10 min à 3h en appuyant sur les touches « < » et « > » : un appui permet de diminuer / augmenter la durée de 10 min.

7. Presser la touche « Démarrage / Arrêt » pour lancer le programme : le temps sera décompté à rebours.

Un appui prolongé sur la touche « Démarrage / Arrêt » annule le programme et éteint l'appareil.

Fonction minuteur : Pour un départ différé, appuyez sur la touche « minuteur » après avoir sélectionné votre programme et régler la durée avec les flèches (de 30 min à 9h 30 min). Presser la touche « démarrage / arrêt ».

8. Après utilisation, déconnecter la prise du courant d'alimentation et laisser l'appareil refroidir avant son nettoyage. Vider l'eau du réservoir.

NOTES ET CONSEILS D'UTILISATION :

- Les deux niveaux permettent de faire cuire à la vapeur **plusieurs types d'aliments dont les temps de cuisson sont différents :**



Aliments plus fragiles, à cuisson rapide : raviolis, poissons, crustacés, coquillages, asperges...






Aliments à cuisson lente : pommes de terre, carottes, brocolis, gros morceaux de viande (poulet)...

- Si vous utilisez les deux paniers pour doubler la quantité d'un même ingrédient, la cuisson ne sera pas homogène : inverser les deux paniers lorsque les ingrédients disposés au niveau inférieur sont cuits et prolonger de quelques minutes la cuisson.

- Pour les aliments susceptibles de s'émietter ou de s'accrocher à la surface des paniers bambous, déposer au fond des paniers les tapis vapeur en coton fournis OU du papier cuisson perforé OU des feuilles de salade, de chou...
- Pour le programme « riz », le temps indiqué est valable avec ajout d'eau potable **tiède**. Nous préconisons de bien rincer le riz, voir de le laisser tremper 1h avant cuisson.
Pour un volume de riz, nous recommandons **deux volumes d'eau tiède** pour une bonne cuisson. En fonction du type de riz (long, basmati, rond...), le temps de cuisson et le volume d'eau requis sont susceptibles de différer.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON VAPEUR A TITRE INDICATIF :

A noter, le tableau ci-dessous reste à titre indicatif. Les temps de cuisson sont susceptibles de varier en fonction de la fraîcheur des aliments utilisés et de leur taille. Plus les paniers seront garnis, moins la vapeur se propagera : la durée de cuisson est susceptible d'être prolongée.

	Aliments	Temps de cuisson vapeur douce*
Légumes 	Brocoli (<i>fleurettes</i>)	50 min
	Asperges	50 min
	Carotte (<i>rondelles</i>)	40 min
	Chou (<i>vert, blanc, chinois, pak choï.. émincé</i>)	40 min
	Courgettes (<i>rondelles</i>)	40 min
	Fenouil (<i>émincé</i>)	30 min
	Haricots verts	40 min
	Pommes de terre, patate douce, potion... (<i>cubes</i>)	50 min
	Poireaux	40 min
	Viandes 	Blancs de poulet, boulettes
Cuisses de poulet		50 à 60 min
Filets de porc		40 min
Emincés de bœuf		20 min
Poissons & crustacés 	Filets de poisson frais	30 min
	Moules, palourdes fraîches	20 min
	Crevettes fraîches	20 min
	Noix de saint jacques	20 min
	Langoustines	30 min
	Petites seiches, supions	20 min

* Ces durées de cuisson indicatives comprennent le temps de chauffe de l'eau dans le corps de l'appareil (montée à ébullition autour de 15 min).

ENTRETIEN, NETTOYAGE, RANGEMENT :

La base de l'appareil :

- Ne pas immerger l'appareil sous l'eau. Vous pouvez nettoyer la surface à l'aide d'un chiffon doux humide.

Les accessoires en bambou (paniers vapeurs, couvercle) : Le bambou n'a subi aucun traitement chimique afin de conserver sa texture naturelle. Un entretien inadéquat peut le fragiliser ou engendrer l'apparition de moisissures.



- Nettoyer les paniers vapeur après chaque utilisation en les rinçant à la main à l'eau **tiède** ou à l'aide d'un chiffon doux humide.
 - Le bambou est sensible à l'excès d'eau (peut noircir) : Ne pas faire tremper les paniers dans l'eau, à 50°C max.
 - Ne pas mettre au lave-vaisselle.
 - Eviter les produits chimiques agressifs et préférer un liquide vaisselle neutre si besoin. Bien rincer à l'eau claire après savonnage.
- Puis bien laisser **sécher à l'air libre** dans un endroit ventilé les paniers bambou avant de les ranger. Absorber l'excédent d'eau à l'aide d'un chiffon doux.
 - Eviter la lumière directe du soleil qui pourraient jaunir et altérer la surface des paniers bambou.
 - Eviter d'utiliser un sèche-cheveux ou tout autre appareil de chauffage pour accélérer le processus de séchage au risque d'endommager le bambou.
- Pour prévenir les fissures du bambou, l'enduire légèrement à l'aide d'un chiffon avec de l'huile de coco, une fois bien sec. Laisser l'huile pénétrer quelques heures puis retirer l'excédent à l'aide d'un chiffon bien sec.
- Un défaut d'entretien ou de stockage peut entraîner des tâches de moisissures. Pour les éliminer, imbiber les tâches de vinaigre blanc ou d'eau salée à l'aide d'un chiffon puis frotter. Bien rincer à l'eau tiède puis laisser sécher selon les conseils cités ci-dessus.

Les accessoires en céramique :

- Les laver soigneusement à la main ou au lave-vaisselle.

Les tapis vapeur en gaze de coton :

- Les laver à l'eau chaude et au savon. Rincer puis bien laisser sécher.

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **le manque d'entretien, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entraînera la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur KITCHEN CHEF ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, adressez-vous à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphonez au **N° 04.42.63.15.33 entre 9 et 12 heures**

Un 1^{er} diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable.** Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé. **Votre appareil doit être nettoyé**, sinon il ne pourra être réparé ou il fera l'objet d'un devis concernant le nettoyage. **Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé.** Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie, **il en est de même s'il n'est pas nettoyé.**

L'emballage et le calage d'origine sont tout particulièrement conçus pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de les conserver et de les utiliser pour expédier votre appareil

Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE

EMBALLAGE
CARTON + MODE
D'EMPLOI EN PAPIER



Séparez les éléments avant de trier